SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i zasady gotowania

CE1185GW
CE1185GB
CE1185UB

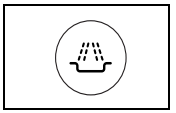
Skrócona instrukcja obsługi 2
Korzystanie z czyszczenia parowego 3
Panel sterowania 4
Kuchenka mikrofalowa 4
Akcesoria 5
Jak korzystać z instrukcji obsługi 5
Zasady bezpieczeństwa 6
Instalowanie kuchenki mikrofalowej 7
Ustawianie godziny 8
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki 8
Jak działa kuchenka mikrofalowa 9
Co robić w przypadku wystąpienia problemu lub wątpliwości 9
Gotowanie i podgrzewanie 10
Poziomy mocy i czas gotowania 10
Zatrzymywanie gotowania 11
Dostosowywanie czasu gotowania 11
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania 12
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania 13
Korzystanie z teflonowego talerza 14
Szybkie automatyczne podgrzewanie kuchenki 15
Gotowanie konwekcyjne 15
Grillowanie 16
Wybór położenia elementu grzejnego 16
Wybór akcesoriów 17
Łączenie trybów gotowania 17
Zabezpieczanie kuchenki mikrofalowej 18
Wyłączanie sygnału dźwiękowego 18
Ręczne wyłączanie funkcji obracania tacy 18
Lista naczyń i przyborów kuchennych 19
Zasady gotowania 20
Czyszczenie kuchenki mikrofalowej 27
Przechowywanie i naprawianie kuchenki mikrofalowej 28
Parametry techniczne 28

Code No .: DE68-03064M

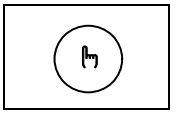
Skrócona instrukcja obsługi

PL

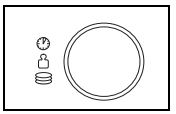
Chcę ugotować posiłek



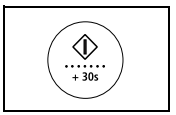
1. Naciśnij przycisk **kuchenki mikrofalowej**( ). Następnie: Naciśnij migający przycisk.



2. Naciskaj przycisk **wyboru** ( ), aż zostanie wyświetlony odpowiedni poziom mocy. Następnie: Obróć migające pokrętło.

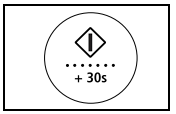


3. Określ czas gotowania, obracając odpowiednio **pokrętłowielofunkcyjne**. Następnie: Naciśnij migający przycisk.



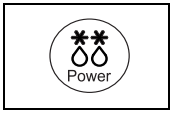
4. Naciśnij przycisk **startowy**( ).
Efekt: Rozpocznie się gotowanie.
- Zakończenie grillowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Chcę dodać kolejne 30 sekund

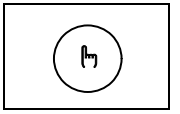


Pozostaw posiłek w kuchence.
Naciśnij jeden raz przycisk **+30 s**( ), lub kilka razy, jeśli chcesz kilkukrotnie wydłużyć czas gotowania o 30 sekund.

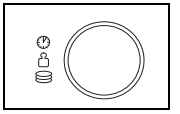
Chcę szybko rozmrozić posiłek



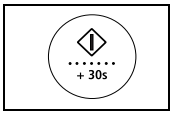
1. Umieść zamrożony posiłek w kuchence.
Naciśnij przycisk **szybkiego rozmrażania**( ).
Następnie: Naciśnij migający przycisk.



2. Wybierz rodzaj żywności, naciskając przycisk **wyboru**( ), aż wyświetli się żądana kategoria.
Następnie: Obróć migające pokrętło.



3. Określ ciężar, obracając odpowiednio **pokrętłowielofunkcyjne**.
Następnie: Naciśnij migający przycisk.



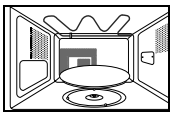
4. Naciśnij przycisk **startowy**( ).
Efekt: Rozpocznie się rozmrażanie.
- Zakończenie grillowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Korzystanie z czyszczenia parowego

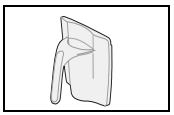
PL

Powierzchnia wnęki pokrywa się parą wydzielaną przez system czyszczenia parowego. Po użyciu funkcji czyszczenia parowego wnękę kuchenki można z łatwością wyczyścić.

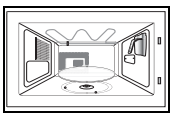
- ☛ Z funkcji tej należy korzystać dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki (do temperatury pokojowej).
- ☛ Należy używać wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.
- ☛ Po zakończeniu czyszczenia parowego warto skorzystać z funkcji usuwania zapachów.
- ☛ Jeśli podczas działania drzwiczki będą otwarte, zostanie wyświetlony symbol « E-01 ».
  (Woda w kuchence będzie bardzo gorąca ze względu na użycie funkcji czyszczenia parowego).



1. Otwórz drzwiczki.



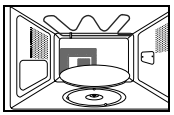
2. Wypełnij pojemnik wodą do wysokości oznaczonej linią.
(Odpowiada to objętości około 30 ml).



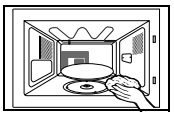
3. Zamocuj pojemnik po prawej stronie kuchenki.

4. Zamknij drzwiczki.

5. Naciśnij przycisk **czyszczenia parowego** (♢).
(Żarówka nie świeci w czasie czyszczenia parowego).



6. Otwórz drzwiczki.



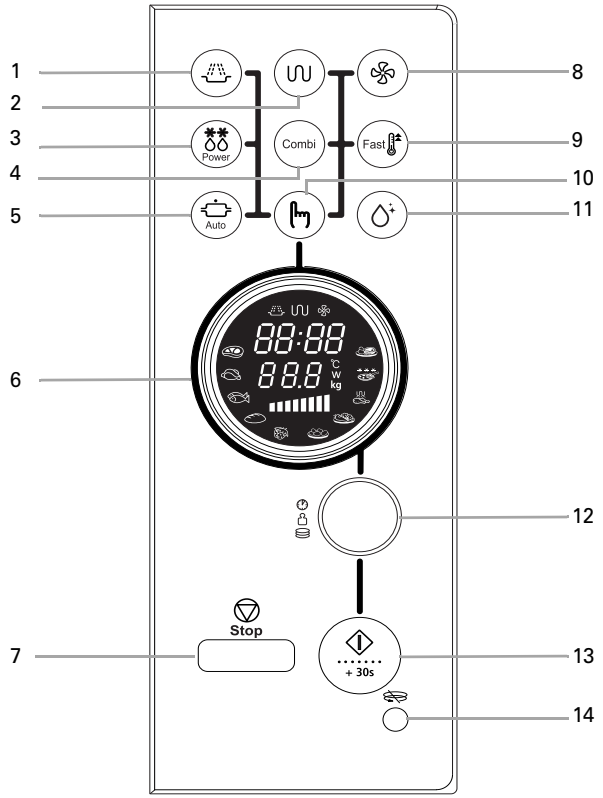
7. Wyczyść wnękę kuchenki suchą ściereczką do wycierania naczyń.
Wyjmij tacę obrotową i wyczyść stojak papierem kuchennym.

Ostrzeżenie!

- Misę z wodą można używać wyłącznie w trybie **czyszczenia parowego**.
- Gotując dania nie mające postaci płynnej, należy wyjąć zbiornik z wodą, ponieważ może on ulec uszkodzeniu i spowodować pożar w kuchence mikrofalowej.

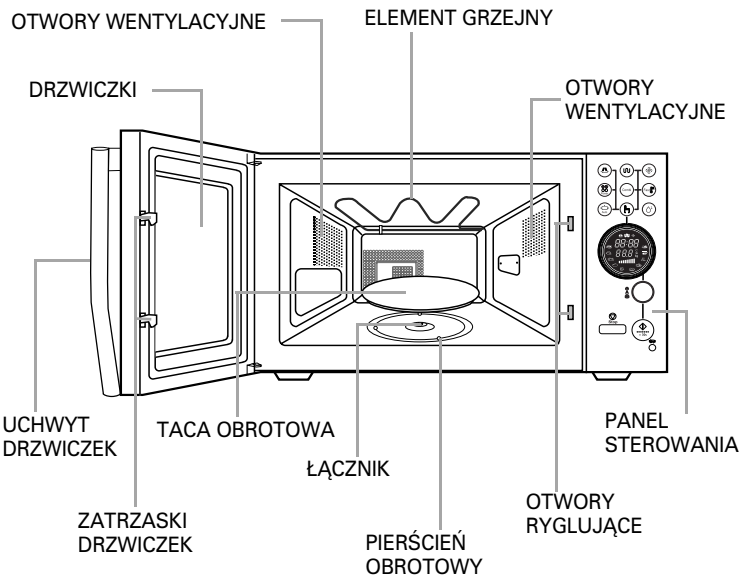
PL

Panel sterowania



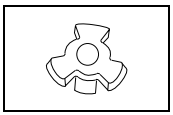
1. PRZYCISK KUCHENKI MIKROFALOWEJ
2. PRZYCISK GRILLA
3. PRZYCISK FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA
4. PRZYCISK COMBI
5. PRZYCISK FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA
6. WYŚWIETLACZ
7. PRZYCISK ZATRZYMANIA/ ANULOWANIA
8. PRZYCISK GOTOWANIA KONWEKCYJNEGO
9. PRZYCISK SZYBKIEGO PODGRZEWANIA
10. PRZYCISK WYBORU
11. PRZYCISK CZYSZCZENIA PAROWEGO
12. POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE
13. PRZYCISK STARTOWY
14. PRZYCISK WŁ./WYŁ. TACY OBROTOWEJ

Kuchenka mikrofalowa

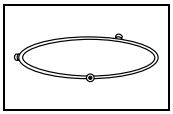


Akcesoria

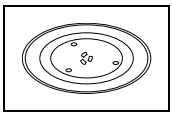
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczanych jest kilka akcesoriów, których można używać w różny sposób.



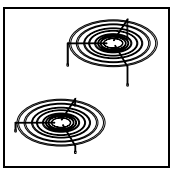
1. **Łącznik**, umieszczany dokładnie na wale silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie:Łącznik powoduje obracanie się tacy.



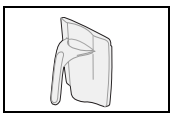
2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w środku kuchenki.
   Przeznaczenie:Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



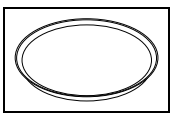
3. **Taca obrotowa**, umieszczana na pierścieniu obrotowym i mocowana w środkowej części do łącznika.
   Przeznaczenie:Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię gotowania i może być łatwo zdemontowana w celu wyczyszczenia.



4. **Druciane podstawki** (wysoka i niska), umieszczane na tacy obrotowej.
   Przeznaczenie:Druciane podstawki mogą być używane do gotowania dwóch potraw jednocześnie. Mała potrawa może być umieszczona na tacy obrotowej, a druga potrawa na podstawce. **Podstawki mogą być używane do grillowania, gotowania konwekcyjnego oraz gotowania kombinowanego**.



5. **Pojemnik na czystą wodę,** umieszczany po prawej stronie kuchenki.
   Przeznaczenie:Pojemnik na wodę może być używany do czyszczenia kuchenki.



6. **Teflonowy talerz**, umieszczany na tacy obrotowej.
   Przeznaczenie:Talerz służy do lepszego przypiekania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej lub grilla oraz do przygotowywania na krucho ciast i spodów do pizzy.

Jak korzystać z instrukcji obsługi

PL

Dziękujemy za zakupienie kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczących:

- *zasad bezpieczeństwa,*
- *akcesoriów i przyborów kuchennych,*
- *pomocnych wskazówek dotyczących gotowania.*

Wewnątrz okładki znajduje się skrócona instrukcja obsługi opisująca podstawowe czynności związane z obsługą kuchenki:

- *gotowanie (tryb kuchenki mikrofalowej),*
- *rozmrażanie,*
- *dodawanie kolejnych 30 sekund, w przypadku gdy potrawa jest niedogotowana lub wymaga podgrzania.*

Ilustracje kuchenki oraz panelu sterowania zamieszczono na końcu instrukcji, aby informacje o przyciskach kuchenki były łatwo i szybko dostępne.

Ilustracje w opisywanych krok po kroku procedurach są oznaczone dwoma różnymi symbolami:

Ważne **Uwaga**

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE WYSTAWIENIU NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO

Nie stosowanie się do poniższych środków bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie energii mikrofal.

(a) Pod żadnym warunkiem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy otworach ryglujących (zatrzaski drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów ryglujących.

(b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między przednią częścią kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw zwilżoną, a potem suchą szmatką.

(c) Nie wolno uruchamiać kuchenki w przypadku jej uszkodzenia, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu odpowiednio wyszkolonego przez producenta.
Szczególnie ważne jest, aby drzwiczki kuchenki prawidłowo się zamykały i aby nie było uszkodzeń na:
(1) drzwiczkach, uszczelnieniu drzwiczek i powierzchniach uszczelniających,
(2) zawiasach drzwiczek (ułamane lub luźne),
(3) kablu zasilania.

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinna byæ wykonana tylko przez wykwalifikowanego pracownika serwisu odpowiednio wyszkolonego przez producenta.

PL

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA. NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

Przed przystąpieniem do gotowania pokarmów lub płynów w kuchence mikrofalowej należy sprawdzić, czy przedsięwzięto poniższe środki ostrożności.

1. **NIE** wolno używać w kuchence mikrofalowej przyborów kuchennych wykonanych z metalu:
   - metalowych pojemników,
   - zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami,
   - szpikulców, widelców itp.

   Przyczyna:Mogą one spowodować występowanie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.
2. **NIE** wolno podgrzewać:
   - szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i pojemników, np. słoiki z jedzeniem dla dzieci,
   - jedzenia mogącego eksplodować, np. jajek, orzechów w łupinach, pomidorów,

   Przyczyna:Zwiększenie ciśnienia może spowodować ich eksplozję.
   Wskazówka:Przed podgrzewaniem należy zdjąć wieczko, przedziurawić skórkę, opakowanie itp.
3. **NIE** wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.
   Przyczyna:Ścianki kuchenki mogą ulec uszkodzeniu.
   Wskazówka:W kuchence należy zawsze umieszczać szklankę z wodą. Woda pochłania mikrofale w razie przypadkowego włączenia pustej kuchenki.
4. **NIE** wolno zakrywać tylnych szczelin wentylacyjnych materiałem lub papierem.
   Przyczyna:Materiał lub papier może zapalić się, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze.
5. **ZAWSZE** należy używać rękawic ochronnych do kuchenki mikrofalowej podczas wyjmowania potrawy z kuchenki.
   Przyczyna:Niektóre potrawy pochłaniają mikrofale i wysoka temperatura jedzenia powoduje nagrzewanie się naczynia. Z tego powodu naczynia mogą być gorące.
6. **NIE** wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek kuchenki.
   Przyczyna:Nawet po zakończeniu gotowania ścianki mogą być na tyle gorące, aby spowodować poparzenia, nawet jeśli wydają się być już schłodzone. Należy unikać kontaktu z nagrzanymi miejscami. Należy chronić wewnętrzne części kuchenki przed kontaktem z jakimikolwiek materiałami łatwopalnymi. Należy najpierw poczekać, aż kuchenka ostygnie.
7. Aby zmniejszyć ryzyko powstania ognia we wnęce kuchenki:
   - Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w kuchence.
   - Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.
   - Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia gazet.
   - W przypadku zauważenia dymu należy pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte i wyłączyć kuchenkę lub odłączyć ją od źródła zasilania.
8. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci.
   - ZAWSZE należy poczekać co najmniej 20 sekund na obniżenie temperatury po zakończeniu pracy kuchenki.
   - ZAWSZE należy zamieszać pożywienie po zakończeniu podgrzewania, a w razie potrzeby mieszać w czasie jego podgrzewania.
   - Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, pożywienie należy mieszać przed, w trakcie i po zakończeniu gotowania.
   - W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:
     * Zanurz rękę w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
     * Załóż czysty, suchy opatrunek.
     * Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.
   - **NIE** wolno napełniać pojemnika całkowicie i używać pojemnika, którego górna część jest szersza od dolnej, aby uniknąć zachlapania wrzącym płynem. Butelki o wąskich szyjkach mogą eksplodować w przypadku przegrzania.
   - **ZAWSZE** należy sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci lub mleka przed ich podaniem dziecku.
   - **NIE** wolno podgrzewać butelki dla dziecka z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować eksplozję butelki.
   - Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej, w niektórych przypadkach może występować zjawisko gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z pojemnikiem.
9. Należy uważać, aby nie uszkodzić kabla zasilania.
   - Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie, a także należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.
   - Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone.
10. W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki.
    Przyczyna:Wydzielone gorące powietrze lub para mogą spowodować poparzenie.
11. Wnękę kuchenki należy utrzymywać w czystości.
    - Wnękę kuchenki należy czyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu kuchenki. Jednak wcześniej należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie, aby uniknąć poparzenia.

    Przyczyna:Części jedzenia lub tłuszcz, które przywierają do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie ich powłoki i zmniejszenie wydajności kuchenki.
12. W czasie działania kuchenki, szczególnie w trybie rozmrażania, mogą być słyszalne „pstryknięcia".
    Przyczyna:Dźwięk ten może być słyszalny w czasie elektrycznego przełączania poziomu mocy kuchenki. Jest to zjawisko normalne.
13. Jeśli zostanie włączona pusta kuchenka mikrofalowa, zasilanie zostanie automatycznie wyłączone ze względów bezpieczeństwa. Po upływie 30 minut można korzystać z kuchenki w normalny sposób.
    - Kuchenka może pracować jeszcze po zakończeniu gotowania.

Zasady bezpieczeństwa (ciąg dalszy)

Przyczyna: Kuchenka została specjalnie zaprojektowana, tak aby wykonała kilkuminutową wentylację po zakończeniu pracy w trybie kuchenki mikrofalowej (MWO), co ma na celu obniżenie temperatury jej wewnętrznych części elektronicznych po naciśnięciu przycisku zatrzymania lub otwarciu drzwiczek po zakończeniu gotowania (w trybach MWO, GRILL, KONWEKCJA, MWO+GRILL, MWO+ KONWEKCJA). Zakończenie grillowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Jeśli jedzenie jest podgrzewane w opakowaniu plastikowym, papierowym lub wykonanym z innego palnego materiału, należy od czasu do czasu zaglądać do kuchenki podczas gotowania.

OSTRZEŻENIE:

Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — muszą one najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE:

Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE:

Płyny i inna żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich eksplozję.

OSTRZEŻENIE:

Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.

OSTRZEŻENIE:

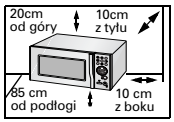
Obudowa i drzwiczki kuchenki nagrzewają się w czasie gotowania konwekcyjnego lub kombinowanego.

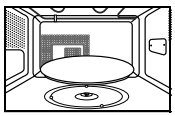
☛ **NIE** wolno używać kuchenki mikrofalowej bez łącznika, pierścienia obrotowego i tacy obrotowej.

Instalowanie kuchenki mikrofalowej

PL

Kuchenkę mikrofalową można zainstalować w niemal każdym miejscu (np. na blacie kuchennym, półce, ruchomym stoliku, stole).





1. Podczas instalowania kuchenki upewnij się, że zachowana została odpowiednia odległość umożliwiająca prawidłową wentylację: co najmniej 10 cm wolnego miejsca za kuchenką i po obu jej bokach, 20 cm ponad kuchenką oraz co najmniej 85 cm od podłogi.
2. Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.
3. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

☛ **Nie** wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych, gdyż może to spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Do czasu ostygnięcia nie będzie można wtedy z niej korzystać.

☛ W celu zapewnienia bezpieczeństwa kabel należy podłączyć do 3-bolcowego, uziemionego gniazdka prądu zmiennego o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania ze względów bezpieczeństwa musi on zostać wymieniony u producenta lub w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

☛ **Nie** należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać danych technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy jak kabel zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

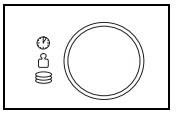
PL

Ustawianie godziny

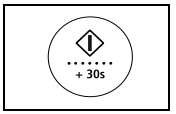
Kuchenka mikrofalowa posiada wbudowany zegar. Godzina jest wyświetlana tylko w formacie 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- *przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,*
- *po awarii zasilania.*

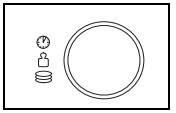
✉ Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.



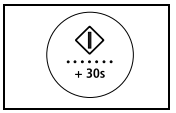
1. Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić godzinę.
Następnie: Naciśnij migający przycisk.



2. Naciśnij przycisk **startowy**(◇).
Następnie: Obróć migające pokrętło.



3. Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić minutę.
Następnie: Naciśnij migający przycisk.



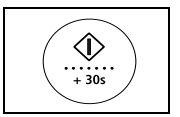
4. Po wyświetleniu prawidłowej godziny naciśnij przycisk **startowy**(◇).
Efekt: Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

Sprawdzanie poprawności działania kuchenki

Przedstawiona poniżej prosta procedura umożliwia sprawdzenie w dowolnej chwili, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem „Co robić w przypadku wystąpienia problemu lub wątpliwości" na następnej stronie.

✉ Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. Jeśli używany jest inny poziom mocy niż maksymalny (100% = 900 W), zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu po prawej stronie drzwiczek. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



Naciśnij przycisk **startowy**(◇) i ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **startowy**(◇) odpowiednią liczbę razy.
Efekt: Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

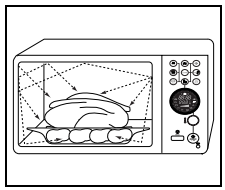
Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Uwolniona przez nie energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- *rozmrażania.*
- *podgrzewania.*
- *gotowania.*

Zasada gotowania



1. Mikrofale generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest gotowane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Gotowanie jest kontynuowane, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas gotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
   - ilości i gęstości,
   - zawartości wody,
   - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

☛ Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, gotowanie jest kontynuowane nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów gotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- równomierne gotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia,

Co robić w przypadku wystąpienia problemu lub wątpliwości

PL

Zapoznanie się z działaniem nowego urządzenia zajmuje zawsze nieco czasu. W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania. Być może pozwoli to zaoszczędzić czas i kłopot związany z niepotrzebnym wzywaniem obsługi serwisowej.

- Poniżej opisane zjawiska są normalne.
  - Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki
  - Przepływ powietrza wokół drzwiczek i obudowy
  - Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy
  - Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek
- Jedzenie nie jest wcale ugotowane
  - Czy wyłącznik czasowy został ustawiony poprawnie i został naciśnięty przycisk **startowy**(◇)?
  - Czy drzwiczki są zamknięte?
  - Czy obwód sieci elektrycznej został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wybicie bezpiecznika?
- Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane
  - Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas gotowania?
  - Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?
- Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny)
  - Czy zostało użyte naczynie z metalowymi uchwytami?
  - Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
  - Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?
- Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora
  - Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne.
    - * Rozwiązanie: Kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.
  - Jeśli zakłócenia zostaną wykryte przez mikroprocesor kuchenki, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane.
    - * Rozwiązanie: Odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.
- Wyświetlany jest komunikat « E - 25 »
  - Komunikat « E - 25 » jest automatycznie włączany przed przegrzaniem się kuchenki mikrofalowej. W przypadku wyświetlenia komunikatu « E - 25 » naciśnij przycisk ▽, aby przejść do trybu inicjalizacji.

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy Samsung.

Należy przygotować następujące informacje:

- *model i numer seryjny znajdujące się na tylnej części urządzenia,*
- *szczegółowe informacje dotyczące gwarancji,*
- *dokładny opis problemu.*

Następnie należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub działem obsługi klientów firmy SAMSUNG.

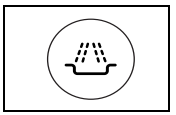
PL

Gotowanie i podgrzewanie

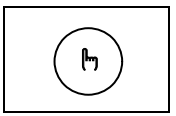
Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

☛ Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

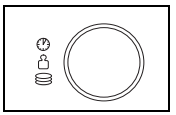
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nigdy nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej.



1. Naciśnij przycisk **kuchenki mikrofalowej**( ).
   Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje: ( ) (tryb kuchenki mikrofalowej)
   Następnie: Naciśnij migający przycisk.

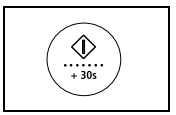


2. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **wyboru**( ) do momentu wyświetlenia danej mocy. Szczegółowe informacje dotyczące poziomu mocy można znaleźć w tabeli poniżej.
   Następnie: Obróć migające pokrętło.



3. Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
   - Przykład: W celu ustawienia czasu gotowania na 3 minuty i 30 sekund obróć pokrętło wielofunkcyjne w prawo, aby ustawić wartość 3:30.

   Efekt: Zostanie wyświetlony czas gotowania.
   Następnie: Naciśnij migający przycisk.



4. Naciśnij przycisk **startowy**( ).
   Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Rozpocznie się gotowanie, a po jego zakończeniu:
   - ◆ Wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy oraz zamiga symbol „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

✉ Aby dowiedzieć się jaki poziom mocy jest aktualnie używany, należy nacisnąć przycisk **wyboru**( ). W przypadku potrzeby zmiany poziomu mocy podczas gotowania, należy nacisnąć dwa lub więcej razy przycisk **wyboru**( ), aby wybrać odpowiedni poziom mocy.

Szybkie uruchomienie:

✉ W przypadku potrzeby podgrzania pożywienia w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (900 W), wystarczy nacisnąć przycisk **+30 s** ( ) w celu dodania kolejnych 30 sekund czasu gotowania. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.

Poziomy mocy i czas gotowania

Funkcja poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

Poziom mocy	Wartocæ procentowa	Moc wyjcciowa
WYSOKI	100%	900 W
PODWYŻSZONY	67%	600 W
ŚREDNI	50%	450 W
OBNIŻONY	33%	300 W
ROZMRAŻANIE	20%	180 W
NISKI	11%	100 W

Czasy gotowania podawane w przepisach oraz w niniejszej instrukcji odpowiadają określonym dla nich poziomom mocy.

Jeśli zostanie wybrany...	Czas gotowania musi zostać...
wyższy poziom mocy	zmniejszony
niższy poziom mocy	zwiększony

Zatrzymywanie gotowania

Gotowanie można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

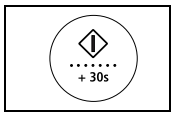
- *sprawdzić stan pożywienia,*
- *przełożyć lub zamieszać pożywienie,*
- *odstawić pożywienie do ostygnięcia.*

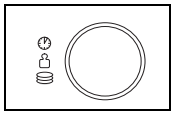
Aby zatrzymać gotowanie...	**Wykonaj następujące czynności...**
Na chwilę	Otwórz drzwiczki. Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **startowy**(◇).
Całkowicie	Naciśnij przycisk **zatrzymania**(▽). Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **zatrzymania**(▽).

Dostosowywanie czasu gotowania

Podobnie jak w przypadku gotowania tradycyjnego, należy odpowiednio dostosować czas gotowania w zależności od rodzaju jedzenia i gustu. W tym celu można:

- *sprawdzić postęp gotowania w dowolnej chwili, otwierając drzwiczki,*
- *wydłużyć lub skrócić pozostały czas gotowania.*





1. Aby wydłużyć czas gotowania, naciśnij przycisk **+30 s**(◇) w celu dodania 30 sekund.
   - Przykład: Aby dodać trzy minuty, naciśnij sześć razy przycisk **+30 s**(◇).
2. Aby wydłużyć lub skrócić czas podczas gotowania, obróć **pokrętło wielofunkcyjne** w prawo lub w lewo.

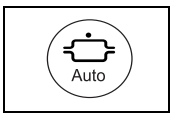
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania

PL

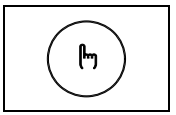
Pięć programów automatycznego gotowania ( ) umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.
Wielkość porcji można ustawić za pomocą pokrętła wielofunkcyjnego.

☛ Należy używać tylko składników, które są bezpieczne dla kuchenek mikrofalowych.

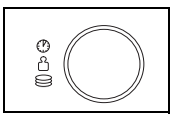
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



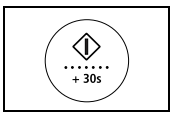
1. Naciśnij przycisk **automatycznego gotowania**( ). Następnie: Naciśnij migający przycisk.



2. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając przycisk **wyboru**( ). Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Następnie: Obróć migające pokrętło.



3. Wybierz wielkość porcji, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
Następnie: Naciśnij migający przycisk.



4. Naciśnij przycisk **startowy**( ).
Efekt: Jedzenie zostanie ugotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
- Zakończenie grillowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego gotowania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia. Programy numer 1, 4 i 5 wykorzystują tylko energię mikrofalową. Program numer 3 działa w trybie kombinowanym: mikrofale + grill. Program numer 2 to połączenie energii mikrofalowej oraz gotowania konwekcyjnego.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
	Gotowe danie (schłodzone)	0.3–0.35 kg 0.4–0.45 kg 0.5–0.55 kg	3 min	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron).
	Mrożona pizza	0.3–0.4 kg 0.45–0.55 kg 0.6–0.7 kg	-	Umieść jedną mrożoną pizzę (-18°C) na niższej tacy lub dwie pizze na tacy niższej i wyższej.
	Kawałki kurczaka	0.2–0.3 kg (1 kawałek) 0.4–0.5 kg (2 kawałki) 0.6–0.7 kg (3 kawałki) 0.8–0.9 kg (3–4 kawałki)	2–3 min	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i przypraw je pieprzem, solą i papryką. Umieść je na wyższej tacy, układając na stronie ze skórką. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
	Świeże warzywa	0.2–0.25 kg 0.3–0.35 kg 0.4–0.45 kg 0.5–0.55 kg 0.6–0.65 kg 0.7–0.75 kg	2–3 min.	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ warzywa. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, jeśli gotowanych jest 200–250 g warzyw, 45 ml (3 łyżki stołowe) w przypadku 300–450 g i 60–75 ml (4–5 łyżek stołowych) w przypadku 500–750 g. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Jeśli gotowana jest większa ilości warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania.
	Obrane ziemniaki	0.3–0.35 kg 0.4–0.45 kg 0.5–0.55 kg 0.6–0.65 kg 0.7–0.75 kg	2–3 min.	Po umyciu, wyczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ ziemniaki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody w przypadku gotowania 300–450 g ziemniaków lub 60 ml (4 łyżki stołowe) w przypadku 500–750 g.

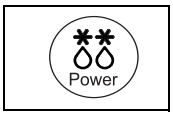
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania

PL

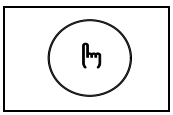
Funkcja szybkiego rozmrażania ( ) umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba, ciast i owoców. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

☛ Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.

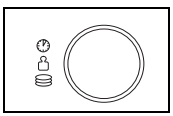
Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



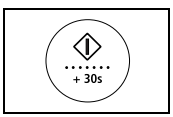
1. Naciśnij przycisk **szybkiego rozmrażania**( ).
Następnie: Naciśnij migający przycisk.



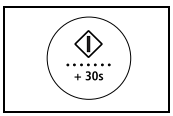
2. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając przycisk **wyboru**( ). Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.
Następnie: Obróć migające pokrętło.



3. Wybierz wagę jedzenia, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
Następnie: Naciśnij migający przycisk.



4. Naciśnij przycisk **startowy**( ).
Efekt:
- Rozpocznie się rozmrażanie.
- Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.



5. Naciśnij ponownie przycisk **startowy**( ), aby zakończyć rozmrażanie.
Efekt: Zakończenie rozmrażania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

☛ Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję kuchenki mikrofalowej z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Rozmrażanie" (strona 23).

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy szybkiego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób lub rybę należy umieścić na talerzu ceramicznym.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
	Mięso	0.2~2 kg	20–90 min	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.
	Drób	0.2~2 kg	20–90 min	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.
	Ryby	0.2~2 kg	20–60 min	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.
	Chleb/ ciasto	0.12~1 kg	10–60 min	Umieść chleb lub ciasto na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę (kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami, a także ciast z dekoracją czekoladową.
	Owoce	0.1~0.6 kg	5–20 min	Ułóż owoce równo w płaskim, szklanym naczyniu lub użyj płaskiego talerza ceramicznego. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich owoców.

Korzystanie z teflonowego talerza

PL

Zwykle podczas gotowania w kuchence mikrofalowej czy też korzystania z trybu grilla lub kuchenki mikrofalowej w kuchenkach konwekcyjnych/grillach, jedzenie, takie jak ciasta i pizza, rozmaka u spodu. Teflonowy talerz firmy Samsung umożliwia uzyskanie chrupiącego jedzenia. Można go również używać do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.

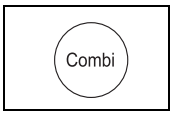
☛ Przed użyciem talerza należy go rozgrzać, włączając tryb kombinowany na 3 do 5 minut:
- Tryb kombinowany: gotowanie konwekcyjne (220°C) + mikrofalowe (poziom mocy 600 W)
- Tryb kombinowany: grill + gotowanie mikrofalowe (poziom mocy 300 W)
- Patrz również strona 17.

1. Rozgrzej teflonowy talerz w sposób opisany powyżej.
- Zawsze używaj rękawic kuchennych, ponieważ talerz jest bardzo gorący.

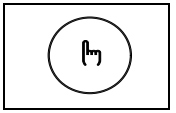
2. Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jajka czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.

3. Umieść jedzenie na talerzu.
- Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury (na przykład plastikowych misek).

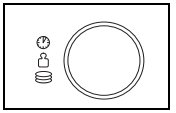
4. Umieść talerz na tacy obrotowej w kuchence mikrofalowej.
- Nigdy nie umieszczaj talerza w kuchence bez tacy obrotowej.



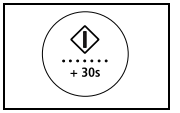
5. Naciśnij przycisk **Combi**.
Następnie: Naciśnij migający przycisk.



6. Wybierz odpowiedni tryb kombinowany, naciskając przycisk **wyboru**( ).
Następnie: Obróć migające pokrętło.

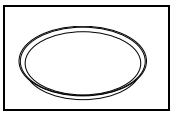


7. Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne** do momentu wyświetlenia odpowiedniego czasu.
Następnie: Naciśnij migający przycisk.



8. Naciśnij przycisk **startowy**( ).
Efekt: Rozpocznie się gotowanie.
- ◆ Zakończenie grillowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Sposób czyszczenia teflonowego talerza

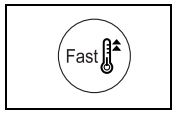


Najlepszym sposobem czyszczenia talerza jest umycie go gorącą wodą z użyciem detergentu. Następnie należy go wypłukać w czystej wodzie. Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.

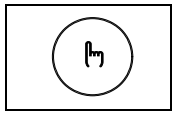
☛ Talerz jest powleczony warstwą teflonu, która w przypadku niewłaściwej eksploatacji może się uszkodzić.
- Nigdy nie należy kroić jedzenia na talerzu. Przed krojeniem należy zdjąć jedzenie z talerza.
- Jedzenie należy obracać przy użyciu plastikowej lub drewnianej szpatułki.

Szybkie automatyczne podgrzewanie kuchenki

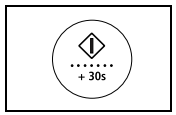
W przypadku gotowania konwekcyjnego zaleca się, aby przed umieszczeniem w kuchence jedzenia nagrzać ją do odpowiedniej temperatury.
Po osiągnięciu przez kuchenkę odpowiedniej temperatury będzie ona utrzymana przez około 10 minut; kuchenka wyłącza się automatycznie.
Należy upewnić się, że położenie elementu grzejnego odpowiada żądanemu rodzajowi gotowania.



1. Naciśnij przycisk **szybkiego podgrzewania** (Fast). Następnie: Naciśnij migający przycisk.



2. Naciśnij raz lub kilka razy przycisk **wyboru**( ), aby ustawić temperaturę.
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje: 250°C(temperatura)
Następnie: Naciśnij migający przycisk.



3. Naciśnij przycisk **startowy**( ).
Efekt: Rozpocznie się podgrzewanie kuchenki do zadanej temperatury.
- Po osiągnięciu określonej temperatury kuchenka nada 6 sygnałów dźwiękowych, a temperatura będzie utrzymywana przez 10 minut.
- Po 10 minutach kuchenka nada 4 sygnały dźwiękowe i wyłączy się.

✉ Po nagrzaniu kuchenki do ustawianej temperatury kuchenka nada 6 sygnałów dźwiękowych, a temperatura będzie utrzymywana przez 10 minut.

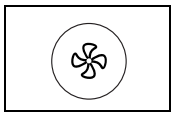
✉ Aby odczytać bieżącą temperaturę wewnątrz kuchenki, należy nacisnąć przycisk **szybkiego podgrzewania**(Fast).

Gotowanie konwekcyjne

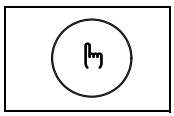
Tryb konwekcyjny umożliwia gotowanie potraw w taki sam sposób, jak w tradycyjnej kuchence. Tryb gotowania mikrofalowego nie jest używany. Można wybrać jeden z ośmiu zaprogramowanych poziomów temperatury od 40°C do 250°C. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

☛ Automatyczne rozgrzewanie kuchenki
- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej tacy.

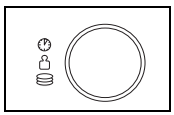
Sprawdź, czy element grzejny jest ustawiony poziomo i czy taca obrotowa znajduje się na swoim miejscu. Otwórz drzwiczki, umieść składniki na niższej tacy i ustaw ją na tacy obrotowej.



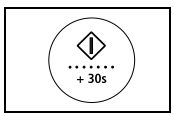
1. Naciśnij przycisk **gotowania konwekcyjnego**( ).
Następnie: Naciśnij migający przycisk.



2. Naciśnij raz lub kilka razy przycisk **wyboru**( ), aby ustawić temperaturę.
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
( ) (tryb gotowania konwekcyjnego)
250°C (temperatura)
Następnie: Obróć migające pokrętło.



3. Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
Następnie: Naciśnij migający przycisk.



4. Naciśnij przycisk **startowy**( ).
Efekt: Rozpocznie się gotowanie:
- Zakończenie grillowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

✉ Bieżącą temperaturę można sprawdzić w dowolnej chwili, naciskając przycisk **szybkiego podgrzewania**(Fast).

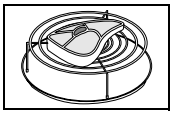
PL

Grillowanie

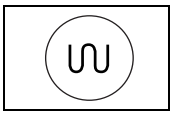
Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

- *Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.*
- *Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej tacy.*

Sprawdź, czy element grzejny jest ustawiony poziomo i czy odpowiednia taca znajduje się na swoim miejscu.

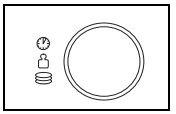


1. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na tacy.



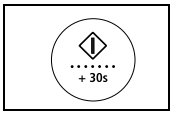
2. Naciśnij przycisk **grilla** ( ).
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
(tryb grilla)
Następnie: Obróć migające pokrętło.

- Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Ustaw czas grillowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
- Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.

Następnie: Naciśnij migający przycisk.



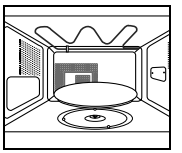
4. Naciśnij przycisk **startowy**( ).
Efekt: Rozpocznie się grillowanie:
- ◆ Zakończenie grillowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

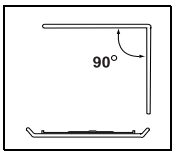
Wybór położenia elementu grzejnego

Element grzejny jest używany do grillowania.
Element grzejny jest używany podczas gotowania konwekcyjnego, grillowania lub pieczenia na rożnie. Może on zostać umieszczony w dwóch położeniach:

- *Poziomym, używanym do gotowania konwekcyjnego i grillowania*

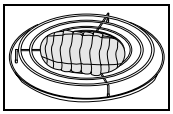
☛ Położenie elementu grzejnego należy zmieniać wyłącznie po jego ostygnięciu. Umieszczając go w położeniu pionowym, nie należy używać nadmiernej siły.





Aby ustawić element grzejny w...	**Wykonaj następujące czynności...**
położeniu pionowym	◆ Pociągnij element grzejny w dół. ◆ Popchnij go w kierunku tylnej ścianki kuchenki, aby ustawić go równolegle do niej.
położeniu poziomym (dotyczy gotowania konwekcyjnego i grillowania)	◆ Pociągnij element grzejny do siebie. ◆ Popchnij go do góry, aby ustawić go równolegle z górną ścianką kuchenki.

Wybór akcesoriów



Tradycyjne gotowanie konwekcyjne nie wymaga użycia specjalnych przyborów kuchennych. Należy jednak używać wyłącznie przyborów wykorzystywanych podczas gotowania tradycyjnego.
Pojemniki, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych nie są zwykle odpowiednie do gotowania konwekcyjnego; nie należy używać pojemników i naczyń plastikowych, papierowych kubków, ręczników itp.
W przypadku wybrania trybu kombinowanego (mikrofale + grill lub gotowanie konwekcyjne) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Użycie przyborów metalowych może spowodować uszkodzenie kuchenki.

☛ Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych (strona 19).

Łączenie trybów gotowania

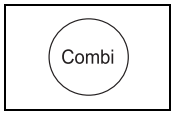
Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem lub gotowaniem konwekcyjnym.

☛ Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

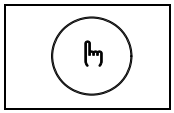
Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej tacy.

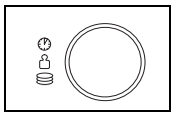
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na tacy odpowiedniej do gotowania danego rodzaju żywności. Postaw tacę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



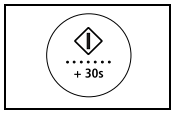
1. Naciśnij przycisk **Combi**.
Następnie: Naciśnij migający przycisk.



2. Wybierz odpowiedni tryb kombinowany, naciskając przycisk **wyboru**( ). Szczegółowe informacje dotyczące trybu kombinowanego i poziomu mocy można znaleźć w tabeli poniżej.
Następnie: Obróć migające pokrętło.



3. Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.
Następnie: Naciśnij migający przycisk.



4. Naciśnij przycisk **startowy**( ).
Efekt:

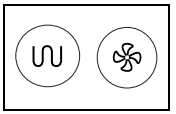
- Rozpocznie się gotowanie w trybie kombinowanym.
- Zakończenie grillowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Tryb	Poziom mocy
C 1	Mikrofale (300 W) + Grill
C 2	Mikrofale (180 W) + gotowanie konwekcyjne (200°C)
C 3	Mikrofale (450 W) + gotowanie konwekcyjne (200°C)
C 4	Mikrofale (600 W) + gotowanie konwekcyjne (220°C)

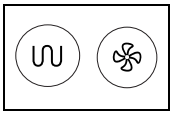
PL

Zabezpieczanie kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.
Kuchenkę można zablokować w dowolnym momencie.



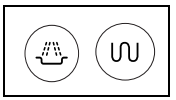
1. Naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około sekundę przyciski **grilla** i **gotowania konwekcyjnego** .
   Efekt:
   - Kuchenka zostanie zablokowana.
   - Zostanie wyświetlony symbol „**L**”.



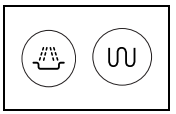
2. Naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około sekundę przyciski **grilla** i **gotowania konwekcyjnego** .
   Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około sekundę przyciski **kuchenki mikrofalowej**( ) i **grilla** ( ).
   Efekt: Sygnał dźwiękowy sygnalizujący włączenie tej funkcji nie zostanie nadany.



2. Aby ponownie włączyć nadawanie sygnału dźwiękowego, ponownie naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około sekundę przyciski **kuchenki mikrofalowej**( ) i **grilla** ( ) .
   Efekt: Kuchenka działa w sposób normalny.

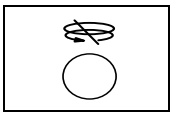
Ręczne wyłączanie funkcji obracania tacy

Przycisk włączania/wyłączania obracania tacy ( ) umożliwia przygotowywanie dużych potraw, które wypełniają całą przestrzeń w kuchence, zatrzymując obroty tacy (tylko w trybie gotowania ręcznego).

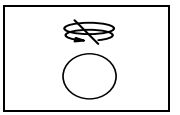
☛ W takim przypadku wyniki mogą być mniej zadowalające, ponieważ gotowanie nie przebiega równomiernie. Zaleca się ręczne obrócenie potrawy po upływie połowy czasu gotowania.

Ostrzeżenie! Nie należy uruchamiać tacy obrotowej w przypadku pustej kuchenki.

Przyczyna: Może to spowodować pożar lub uszkodzenie urządzenia.



1. Naciśnij przycisk **wł./wył. tacy obrotowej** ( ).
   Efekt: Taca nie będzie się obracać.



2. Aby ponownie włączyć obracanie się tacy, naciśnij jeszcze raz przycisk **wł./wył. tacy obrotowej** ( ).
   Efekt: Taca zacznie się obracać.

✉ Przycisku **wł./wył. tacy obrotowej**( ) nie należy naciskać w trakcie gotowania. Przed naciśnięciem przycisku **wł./wył. tacy obrotowej**( ) należy najpierw wyłączyć gotowanie.

Lista naczyń i przyborów kuchennych

Aby ugotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych. W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Możne być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub użyto zbyt dużo folii, może wystąpić iskrzenie.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Wyroby porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i wyroby z kości mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia szklane	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażarek	✗	
Wyroby papierowe		
• Naczynia, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie należy używać elementów wykonanych z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażarek	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓: Zalecane
✓✗: Używać ostrożnie
✗: Niebezpieczne

PL

MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:

W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania

Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu

Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia z pokrywką. Gotować warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Szpinak	0.15 kg	600 W	5–6	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	0.3 kg	600 W	8–9	2–3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Groszek	0.3 kg	600 W	7–8	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasolka	0.3 kg	600 W	7½–8½	2–3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/groszek/ kukurydza)	0.3 kg	600 W	7–8	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	0.3 kg	600 W	7½–8½	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej szklanej miski z przykrywką — ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
Uwaga: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Ryż biały (parboiled)	0.25 kg 0.37 kg	900 W	15–16 17½–18½	5	Dodać 500 ml zimnej wody. Dodać 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	0.25 kg 0.37 kg	900 W	20–21 22–23	5	Dodać 500 ml zimnej wody. Dodać 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	0.25 kg	900 W	16–17	5	Dodać 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	0,25 kg	900 W	17–18	5	Dodać 400 ml zimnej wody.
Makaron	0,25 kg	900 W	10–11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Zasady gotowania (ciąg dalszy)

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (900 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Brokuły	0.25 kg 0.5 kg	4½–5 7–8	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka.
Brukselki	0.25 kg	6–6½	3	Dodaj 60–75 ml (5–6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	0.25 kg	4½–5	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	0.25 kg 0.5 kg	5–5½ 7½–8½	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka.
Cukinie	0.25 kg	4–4½	3	Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	0.25 kg	3½–4	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i spryskaj je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Pory	0.25 kg	4–4½	3	Potnij pory na grube plastry.
Grzyby	0.12 kg 0.12 kg	1½–2 2½–3	3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Spryskaj sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebule	0.25 kg	5–5½	3	Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	0.25 kg	4½–5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	0.25 kg 0.5 kg	4–5 7–8	3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je na kostki o równej wielkości.
Rzepa	0.25 kg	5½–6	3	Potnij rzepę na małe kostki.

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż tradycyjna.

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20°C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7°C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

- **Poziomy mocy i mieszanie**

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 900 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli.

Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).

Podczas podgrzewania jedzenie należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać

- o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny być przechowywane w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.

Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.

Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po

- podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu NALEŻY o tym bezwzględnie pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

Zasady gotowania (ciąg dalszy)

PODGRZEWANIE OD¯YWEK DLA DZIECI

ODŻYWKI DLA DZIECI:
Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: od 30 do 40°C.
MLEKO DLA DZIECI:
Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37°C.
UWAGA:
Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	0.19 kg	600 W	30 s	2–3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 2–3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	0.19 kg	600 W	20 s	2–3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 2–3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Mleko dla dzieci	0.1 kg 0.2 kg	300 W	30–40 s 1 min do 1 min 10 s	2–3	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.

Podgrzewanie płynów i jedzenia
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania(min)	Instrukcje
Napoje (kawa, herbata i woda)	0.15 kg (1 szklanka) 0.3 kg (2 szklanki) 0.4 kg (3 szklanki) 0.6 kg (4 szklanki)	900 W	1–1½ 2–2½ 3–3½ 3½–4	1–2	Przelej napój do szklanek i podgrzewaj bez przykrycia: 1 szklankę na środku, 2 szklanki umieszczone naprzeciwko siebie, 3 szklanki ustawione w okręgu. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj.
Zupy (schłodzone)	0.25 kg 0.35 kg 0.45 kg 0.55 kg	900 W	2½–3 3–3½ 3½–4 4½–5	2–3	Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Potrawy duszone (schłodzone)	0.35 kg	600 W	4½–5½	2–3	Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	0.35 kg	600 W	3½–4½	3	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią przylegającą, którą można stosować w kuchence mikrofalowej. Przed podaniem zamieszaj.
Nadziewany makaron z sosem (schłodzony)	0.35 kg	600 W	4–5	3	Umieść nadziewany makaron (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Danie na talerzu (schłodzone)	0.35 kg 0.45 kg 0.55 kg	600 W	4½–5½ 5½–6½ 6½–7½	3	Umieść danie składające się z 2–3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią przylegającą, którą można stosować w kuchence mikrofalowej.
Fondue serowe gotowe do podania (schłodzone)	0.4 kg	600 W	6–7	1–2	Umieść gotowe do podania fondue serowe w odpowiedniej wielkości szklanej misie z przykrywką. W czasie podgrzewania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie zamieszaj.

Zasady gotowania (ciąg dalszy)

ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe są doskonałym narzędziem do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych odwiedzin.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się czy nie jest ciepłe. Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.
Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej obok.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20°C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Mięso				
Mielona	0.25 kg	6–7	15–30	Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
wołowina	0.5 kg	10–12		
Steki wieprzowe	0.25 kg	7–8		
Drób				
Kawałki kurczaka	0.5 kg (2 kawałki)	12–14	15–60	Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Cały kurczak	1.2 kg	28–32		
Ryby				
Filety rybne	0.2 kg	6–7	10–25	Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Osłoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Całe ryby	0.4 kg	11–13		
Owoce				
Jagody	0.3 kg	6–7	5–10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Pieczywo				
Bułki (każda ok. 50 g)	2 kawałki	1–1½	5–20	Ułóż bułki w okręgu, a chleb pionowo (w formie stosu) na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
	4 kawałki	2½–3		
Tosty/kanapki	0.25 kg	4–4½		
Chleb (mąka pszenna i żytnia)	0.5 kg	7–9		

Zasady gotowania (ciąg dalszy)

GRILL

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równiejsze przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 4 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania

Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

WAŻNA UWAGA:

Przed uruchomieniem grilla, należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej tacy, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania kuchenki mikrofalowej. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca obraca się. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie się potrawy.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinacyjnym mikrofale + grill

Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie kombinacyjnym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Jedzenie, które można gotować w trybie mikrofale + grill:

Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie kombinacyjnym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu gotowania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

WAŻNA UWAGA:

Przed uruchomieniem trybu kombinacyjnego (mikrofale + grill), należy sprawdzić, czy element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Jedzenie powinno być umieszczone na wysokiej tacy, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli obok.

Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu gotowania odwrócić je na drugą stronę.

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej wstępnie grill, włączając na 3 minuty funkcję grillowania.

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona — czas (min)	2. strona — czas (min)	Instrukcje
Tosty	4 kawałki (każdy ok. 0.25 kg)	Tylko grill	3½–4½	3–4	Ułóż tosty obok siebie na tacy.
Pomidory z grilla	0.2 kg (2 kawałki) 0.4 kg (4 kawałki)	300 W + grill	4–5 5½–6½	-	Przetnij pomidory na połówki Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu. Umieść na wysokiej tacy. Odstaw na 2–3 minuty.
Tost z pomidorami i serem	4 kawałki (0.3 kg)	300 W + grill	4½–5½	-	Podpiecz najpierw kawałki chleba. Umieść gotowe tosty na wysokiej tacy. Odstaw na 2–3 minuty
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 0.4 kg) 4 jabłka (ok. 0.8 kg)	300 W + grill	6½–7½ 11–13	-	Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i nałóż odrobinę dżemu. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw naczynie na niskiej tacy.

Zasady gotowania (ciąg dalszy)

Podręcznik grillowania świeżej żywności (ciąg dalszy)

Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona — czas (min)	2. strona — czas (min)	Instrukcje
Kawałki kurczaka	0.5 kg (2 kawałki) 0.9 kg (3–4 kawałki)	300 W + grill	10–11 12–13	9–10 11–12	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na wysokiej tacy. Odstaw na 2–3 minuty
Kotlety z baraniny (średnie)	0.4 kg (4 kawałki)	Tylko grill	10–12	8–9	Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na wysokiej tacy. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty.
Steki wieprzowe	0.4 kg (2 kawałki)	Mikrofale + grill	300 W + grill 8–9	Tylko grill 8–9	Posmaruj steki olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na wysokiej tacy. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty.
Pieczona ryba	0.4–0.5 kg	300 W + grill	6–7	7–8	Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na wysokiej tacy. Odstaw na 2–3 minuty.

KONWEKCJA

Pieczenie za pomocą konwekcji jest tradycyjnym i powszechnie używanym sposobem gotowania w piekarnikach, wykorzystującym obieg gorącego powietrza. Na tylnej ściance kuchenki mikrofalowej umieszczony jest element grzejny i wentylator, dzięki czemu gorące powietrze może swobodnie krążyć.

Przybory kuchenne używane do pieczenia konwekcyjnego

Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Jedzenie, które można piec konwekcyjnie

W tym trybie można przyrządzać biszkopty, ciastka, bułki i ciasta z owocami, wyroby cukiernicze i suflety.

MIKROFALE + KONWEKCJA

Tryb ten umożliwia połączenie użycia mikrofal i gorącego powietrza, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię.

Gotowanie konwekcyjne jest to tradycyjny sposób gotowania stosowany w zwykłych kuchenkach, w których obieg gorącego powietrza jest wytwarzany przez wentylator zamontowany na tylnej ściance.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinacyjnym mikrofale + konwekcja

Powinny umożliwiać przenikanie mikrofal. Powinny być żaroodporne (np. szkło, ceramika lub porcelana bez metalowych elementów), tak jak przybory wymienione dla trybu mikrofale + grill.

Jedzenie, które można piec w trybie mikrofale + konwekcja:

Wszystkie rodzaje mięs i drobiu, a także potrawy zapiekane i dania z rusztu, biszkopty, lekkie ciasta z owocami, pieczone warzywa, babeczki i pieczywo.

Podręcznik gotowania konwekcyjnego świeżej żywności, np. bułek, chleba i ciast

Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji wstępnego podgrzewania, chyba że zalecono inaczej — patrz tabela.

Poziomy mocy i czas gotowania konwekcyjnego zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Instrukcje
BUŁKI Bułki (już upieczone)	4–6 szt. (każda ok. 0.05 kg)	Tylko konwekcja 180°C	2–3	Ułóż bułki w okręgu na niskiej tacy. Wyjmując używaj rękawic ochronnych! Odstaw na 2–3 minuty.
Babki/ ciasta cytrynowe (świeże ciasto)	0.7 kg	180 W +220°C bez wstępnego podgrzewania!	24–26	Włóż świeże ciasto do prostokątnej formy szklanej lub czarnej blachy do pieczenia (o długości 25 cm). Postaw na dolnej tacy. Odstaw na 5–10 minut.
Nadziewane ciasto francuskie (schłodzone)	0.25 kg (5 kawałków)	Tylko konwekcja 220°C	15–20	Wypełnij świeże ciasto francuskie np. szynką, kiełbaskami, serem lub warzywami. Ułóż je w okręgu na papierze do pieczenia na wysokiej tacy.
Babeczki (świeże ciasto)	6 x 70 g (0.4–0.45 kg)	180 W + 200°C	14–16	Rozłóż równomiernie świeże ciasto na ceramicznym naczyniu odpowiednim do pieczenia około 6 babeczek lub użyj 6 niewielkich naczyń szklanych. Postaw na dolnej tacy. Odstaw na 5 minut.

Zasady gotowania (ciąg dalszy)

Podręcznik gotowania konwekcyjnego mrożonej żywności, np. bułek, chleba, ciast i wyrobów cukierniczych

Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji wstępnego podgrzewania, chyba że zalecono inaczej — patrz tabela.

Poziomy mocy i czas pieczenia zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Instrukcje
Bagietki / pieczywo czosnkowe (wstępnie upieczone)	0.2–0.25 kg (1 kawałek)	180 W + 200°C	6–7	Ułóż zamrożoną bagietkę na papierze do pieczenia na dolnej tacy. Po upieczeniu odstaw na 2–3 minuty.

Podręcznik gotowania konwekcyjnego pizzy, makaronów, frytek i kawałków kurczaka

Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji wstępnego podgrzewania, chyba że zalecono inaczej — patrz tabela.

Poziomy mocy i czas pieczenia zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Instrukcje
Makaron (np. lasagne lub cannelloni)	0.4 kg	450 W + 200°C bez wstępnego podgrzewania!	20–22	Włóż do szklanego naczynia odpowiedniej wielkości lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (upewnij się, że można je wykorzystać do gotowania w kuchence mikrofalowej i piekarniku). Połóż mrożoną lasagne na dolnej tacy. Po upieczeniu odstaw na 2–3 minuty.
Makaron (np. tortellini)	0.4 kg	450 W + 200°C bez wstępnego podgrzewania!	16–18	Włóż do szklanego naczynia odpowiedniej wielkości lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (upewnij się, że można je wykorzystać do gotowania w kuchence mikrofalowej i piekarniku). Połóż mrożone danie z makaronem na dolnej tacy. Po upieczeniu odstaw na 2–3 minuty.
Kawałki kurczaka	0.25 kg	450 W + 200°C	6½–7½	Połóż kawałki kurczaka na dolnej tacy. Po upieczeniu odstaw na 2–3 minuty.

Zasady gotowania (ciąg dalszy)

WSKAZÓWKI SPECJALNE

ROZTAPIANIE MASŁA

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką.
Podgrzewaj przez 30–40 sekund przy użyciu mocy 900 W aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 3–5 minut przy użyciu mocy 450 W aż do roztopienia.
Podczas roztapiania zamieszaj dwukrotnie. Wyjmując używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 20–30 sekund przy użyciu mocy 300 W aż do roztopienia.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY

Włóż arkusze wysuszonej żelatyny (10 g) na 5 minut do zimnej wody.
Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki.
Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA

Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody.
Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu przez 3–4 minuty przy użyciu mocy 900 W aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE POWIDEŁ

Włóż 600 g owoców (np. jagód) do odpowiedniej wielkości szklanego naczynia z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj.
Gotuj pod przykryciem przez 10–12 minut przy użyciu mocy 900 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików
na powidła. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanego naczynia z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minut przy użyciu mocy 900 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Przypiekaj przez 3½–4½ minuty przy użyciu mocy 600 W, podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj.
Odstaw na 2–3 minuty w kuchence. Wyjmując używaj rękawic ochronnych!

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej

PL

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia nadmiaru tłuszczu i kawałków jedzenia:

- *powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne,*
- *drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek,*
- *tacę obrotową i pierścienie obrotowe.*

☛ Uszczelki powinny być**ZAWSZE** czyste, by można było poprawnie zamykać drzwiczki.

☛ Dopuszczenie do nadmiernego zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na działanie urządzenia lub spowodować niebezpieczną sytuację.

1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki nawilżonej ciepłą wodą z dodatkiem mydła, Po umyciu spłukać i wysuszyć.

2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z mydłem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.

3. Aby ułatwić zmycie stwardniałych kawałków jedzenia i usunąć zapachy, należy umieścić szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego na tacy obrotowej i podgrzewać ją przez 10 minut przy użyciu maksymalnej mocy.

4. Gdy zajdzie taka potrzeba, tacę można myć (także w zmywarce).

✉ **NIE WOLNO** wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:
- gromadzenia się drobin jedzenia,
- uniemożliwienia przez drobiny jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

✉ Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać aż kuchenka ostygnie.

✉ Podobnie jak i innych urządzeń kuchennych takich jak płyty grzejne, piekarniki itp., kuchenki mikrofalowej nie należy czyścić myjkami parowymi.

PL

Przechowywanie i naprawianie kuchenki mikrofalowej

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.

Kuchenki nie wolno używać, jeśli uszkodzeniu uległy drzwiczki lub ich uszczelnienie, w tym min.:

- *Uszkodzony zawias*
- *Zużyte uszczelnienie*
- *Uszkodzona lub pogięta obudowa*

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

☛ **NIE WOLNO** zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:
- Odłącz kuchenkę od gniazdka
- Skontaktuj się z najbliższym serwisem

✉ Jeśli przez pewien czas nie chcesz korzystać z kuchenki, przechowuj ją w miejscu suchym i wolnym od kurzu.
- **Przyczyna:** Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Poland

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Parametry techniczne

Firma SAMSUNG stara się cały czas ulepszać swoje produkty. Zarówno dane techniczne jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

ródło zasilania	230 V (prąd zmienny), 50 Hz
Pobór mocy	
Moc maksymalna	3100 W
Mikrofale	1400 W
Grill (element grzejny)	1300 W
Konwekcja (element grzejny)	1700 W
Moc wyjściowa	100 W / 900 W — 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys.)	
Zewnętrzne	522 x 539 x 312 mm
Wnęka	355 x 380.6 x 234 mm
Objętość	32 Liter
Waga	
netto	około 21.0 kg
W opakowaniu transportowym	około 23.5 kg

Notatki

Notatki

Notatki

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG	CE1185UB
Znamionowy pobór mocy	1.4 kW
Sprawność	53.6 %
Stopień równomierności pieczenia	3.69
Norma : EN 60705	

SAMSUNG ELECTRONICS